BAIN MARIE SAUCIER. REF 27860

Mode d'emploi :

1. Ouvrir le réservoir en appuyant sur le bouton rouge situé sur le côté gauche de la poignée et en basculant vers soi le clapet situé sur le dessus de la poignée.
2. Verser au maximum ¼ de litre d'eau dans le réservoir.
Attention : ne pas mettre plus d'1/4 de litre d'eau car l'eau bouillante risquerait de s'échapper par la soupape.
Toujours s'assurer qu'il y a encore de l'eau dans le réservoir, il faudra éventuellement remettre de l'eau si la cuisson est longue. Dans ce cas, il est nécessaire de retirer le bain marie de la source de chaleur afin qu'il refroidisse.

3. Chauffer le bain marie sur la source de chaleur (puissance moyenne) jusqu'à ce qu'on entende un léger bruit et que de la vapeur s'échappe du clapet de fermeture : l'eau est alors pratiquement à ébullition.
4. Verser les aliments à cuisiner ou à réchauffer dans le récipient.
5. Réduire le feu et poursuivre la cuisson
Attention : ne jamais utiliser le bain marie-marie sans avoir au préalable versé de l'eau dans le réservoir prévu à cet effet.

Grâce à la cuisson au bain marie les mets préparés restent sous le point d'ébullition. Ils sont chauffés à une température d'environ 96 °c. cette température suffit pour stériliser les mets et les mijoter.

Entretien :

Avant la première utilisation :
Nettoyer avec une éponge à l'eau chaude et produit vaisselle

Après chaque utilisation
Après avoir vidé le bain marie de son contenu, le remplir d'eau froide pour éviter que l'eau encore chaude entre les deux parois ne provoque un durcissement des résidus alimentaires à l'intérieur du récipient.
Laisser refroidir une heure avant de vider l'eau du réservoir.
Nettoyer le bain marie avec une éponge à l'eau chaude et produit vaisselle.
Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Exemple d'utilisation :

Chauffer le lait
Faire fondre le chocolat
Préparer sauces délicates, mousses, crèmes …
Décongeler des mets délicats …